

Nr postępowania PODN.ZP.321.4.2024

**Załącznik nr 1 do SWZ**

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków w formie grilla dla 600 uczestników Festynu edukacyjnego w ramach projektu „Regionalny program wyrównywania szans edukacyjnych uczniów pomorskich szkół”.

- Termin realizacji: 07.06.2024 r.
- Miejsce wykonania zamówienia: Amfiteatr Złota Góra w Brodnicy Górnej
- Liczba uczestników: 600

#### **Zakres zadań:**

**a) Należy zapewnić każdemu uczestnikowi posiłek w formie grilla, w skład którego wchodzi:**

- kiełbasa (nie mniej niż 80 g/osoba);
- sosy typu ketchup, musztarda;
- świeże warzywa np. sałata, pomidor, ogórek (nie mniej niż 100g/osoba);
- sałatki np. z ziemniaków, kiszonych ogórków (nie mniej niż 100 g/osoba),
- pieczywo;
- kawa, herbata zamiennie dla 300 osób (200ml/osoba);
- 2 rodzaje sezonowych owoców (nie mniej niż 150g/osoba);
- ciasta - 2 rodzaje np. sernik, jabłecznik (nie mniej niż 70g/osoba).
- woda niegazowana/gazowana 500 ml
- przecierowy sok owocowy 100% 300 ml
- bułka słodka np. drożdżówka z kruszonką, jagodzianka
- wafelek bez czekolady ok. 28 g
- rogalik z nadzieniem hermetycznie pakowany
- mus owocowy 100% - minimum 100 g
- chipsy z suszonych owoców lub warzyw ok. 15 g

#### **Informacje dodatkowe:**

Realizując zamówienie, Wykonawca zobowiązany jest do:

1. zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów



- sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny, z zachowaniem zasad i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego;
2. odpowiedniego przygotowania miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji;
  3. dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (m.in. serwetek, kompletu naczyń jednorazowych, stołów cateringowych). Stoły cateringowe Wykonawca ma obowiązek dostarczyć jedynie przy braku takiego wyposażenia w miejscu realizacji zamówienia;
  4. zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnym z zasadami w tym zakresie obowiązującymi oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem;
  5. uprzątnięcia miejsca, w którym będzie świadczona usługa i doprowadzenia go do stanu pierwotnego, usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
  6. transportu posiłków do miejsca realizacji zamówienia z zachowaniem zasad i przepisów transportu żywności.

**Wymagania:**

- doświadczenie w prowadzeniu plenerowych eventów gastronomicznych, pikników itp. dla min. 300 osób.

DYREKTOR  
  
mgr Stanisław Bożena Żuk